

L'A RDOISE

23 chemin de tournenfils, 91540 Ormoy

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h - du mardi au samedi de 19h à 22h / 22h30 le week-end

CARTE DES TAPAS

MIDI : 6€ / SOIR 8€

- BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉ
- CALAMARI FRITTI, AÏOLI
- DEMI-LUNES VÉGÉTARIENNE
- SAMOUSSA AU BLEU, FIGUES ET NOIX
- CROQUETTES AU CANARD ET ALIGOT
- RILLETTÉ DE THON ET SES TOASTS AU BASILIC

A PARTAGER

MIDI : 15€ / SOIR 19€

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES :

Jambon cru, saucisson, chorizo, chèvre, camembert, bleu d'auvergne

ASSORTIMENT DE TAPAS :

Croquettes au canard et aligot, demi-lune de végé, polenta frits, calamars frits, samoussa au bleu d'auvergne figue et noix

L'ARDOISE

23 chemin de tournenfils, 91540 Ormoy

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à
14h - du mardi au samedi de 19h à
22h / 22h30 le week-end

À PARTAGER 15€

- ASSORTIMENT DE TAPAS
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Formule du midi

Tapas ou Entrée + Plat : 21€

Plat + Dessert : 21€

Tapas ou Entrée + Plat + Dessert :
25€

Tapas ou Entrée : 6€

Plat ou Salade géante : 16€

Dessert : 7€

ENTRÉES

- TARTE TATIN DE LEGUMES, REDUCTION DE BALSAMIQUE
 - PAIN CAMPAGNARD AU CHÈVRE, MIEL ET NOIX
- ECLAIR AU BOUDIN, SAUCE AU PORTO ET OIGNONS CONFITS

- RAVIOLES DE ROYAN SAUCE FORESTIÈRE
- PAIN BRIOCHÉ AU CHEDDAR À LA BIÈRE, ŒUF POCHÉ ET LARD GRILLÉ
 - ŒUF COCOTTE SAUCE AU SAINT NECTAIRE

PLATS

- BELLE ENTRECOTE (300g) ET SA SAUCE AU BLEU D'AUVERGNE, FRITES MAISON +5.5
- HOLY BURGER : SAUCE SAINT NECTAIRE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, GALETTE DE PDT, FROMAGE À RACLETTE AU BŒUF OU POULET AU CHOIX
 - SUPRÈME DE POULET ET SA CÉLÈBRE SAUCE POULETTE, PURÉE AU BEURRE
 - QUEUE DE LOTTE À LA PLANCHA, CRÈME AU BEURRE BLANC CITRONNÉE ET SA RATATOUILLE
 - ANDOUILLETTE GRILLÉE, SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE ET FRITES
 - RISOTTO CREMEUX AUX SAINT JACQUES, PARMESAN ET HUILE D'OLIVE+5.5
- TARTARE CLASSIQUE OU THAI : (HUILE DE SESAME, OIGNONS FRITS ET CEBETTES, CORIANDRE, SAUCE SRIRACHA)
 - DEMI CAMEMBERT RÔTI: SERVI AVEC DES FRITES ET DE LA SALADE
- PASTA DI ORNO : OLIVES NOIRE, TOMATES, LARD GRILLÉ, SAUCE À LA FETA ET MOZZA, FILET D'HUILE D'OLIVE
 - CHOUX FLEUR RÔTI, HOUMOS, LENTILLES CORAIL ET GRENADES
 - STEAK DE THON ALBACORE : WOK DE LEGUMES ET SAUCE TERIYAKI +2.5
- TARTIFLETTE CONTEMPORAINE : POMMES DE TERRES, LARDS GRILLÉ, ŒUF POCHÉ, BLEU ET REBLOCHONS
 - BŒUF BOURGUIGNONS TRADI : SERVI AVEC SES CHAMPIGNONS ET POLENTAS
- BRUSCHETTA SALVADOR : SAUCE AU BLEU D'AUVERGNE, MOZZA, CAMEMBERT, REBLOCHON, LARD GRILLÉ

SALADES GÉANTES

- CONTINENTALE : TOAST DE CHÈVRE SUR DU PAIN DE CAMPAGNE, ŒUF POCHÉ, LARDONS
- SALADE CAESAR : POULET FRITS, SALADE ROMAINE, SAUCE CAESAR, PARMESAN ET CROUTONS DE PAIN
 - LA PÉRIGOURDINE : GESIERS, FOIE GRAS, HARICOTS VERTS, LARDONS, NOIX +5.5

DESSERTS

- L'ENTRE DEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE
- ILE FLOTTANTE AUX CARAMEL BEURRE SALÉ
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU CHOCOLAT
- PROFITEROLE GÉANTE AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE
 - TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE

- FARANDOLE DE DESSERTS
- CHEESECAKE AU SPECULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ
 - CRUMBLE FONDANT AUX POIRES VANILLÉ
 - TIRAMISU AUX FRAMBOISES
 - RIZ AU LAIT FAÇON MENDIANT

L'ARDOISE

23 chemin de tournenfils, 91540 Ormoy

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à
14h – du mardi au samedi de 19h à
22h / 22h30 le week-end

À PARTAGER 19€

- ASSORTIMENT DE TAPAS
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Formule du soir, week-end, jour férié

Tapas ou Entrée + Plat 25€

Plat + Dessert : 25€

Tapas ou Entrée + Plat + Dessert :
29€

Tapas ou Entrée : 8€

Plat ou Salade géante : 18€

Dessert : 9€

ENTRÉES

- TARTE TATIN DE LEGUMES, REDUCTION DE BALSAMIQUE
- PAIN CAMPAGNARD AU CHEVRE, MIEL ET CERNEAUX DE NOIX
- ECLAIR AU BOUDIN, SAUCE AU PORTO ET OIGNONS CONFITS

- RAVIOLES DE ROYAN SAUCE FORESTIÈRE
- PAIN BRIOCHÉ AU CHEDDAR A LA BIÈRE, ŒUF POCHÉ ET LARD GRILLÉ
- ŒUF COCOTTE SAUCE AU SAINT NECTAIRE

PLATS

- BELLE ENTRECOTE (300g) ET SA SAUCE AU BLEU D'AUVERGNE, FRITES MAISON +5.5
- HOLY BURGER : SAUCE SAINT NECTAIRE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, GALETTE DE PDT, FROMAGE À RACLETTE AU BŒUF OU POULET AU CHOIX
 - SUPRÈME DE POULET ET SA CÉLÈBRE SAUCE POULETTE, PURÉE AU BEURRE
 - QUEUE DE LOTTE À LA PLANCHA, CRÈME AU BEURRE BLANC CITRONNÉE ET SA RATATOUILLE
 - ANDOUILLETTE GRILLÉE, SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE ET FRITES
 - RISOTTO CREMEUX AUX SAINT JACQUES, PARMESAN ET HUILE D'OLIVE+5.5
- TARTARE CLASSIQUE OU THAI : (HUILE DE SESAME, OIGNONS FRITS ET CEBETTES, CORIANDRE, SRIRACHA)
 - CAMEMBERT ENTIER RÔTI: SERVI AVEC DES FRITES ET DE LA SALADE
- PASTA DI ORNO : OLIVES NOIRE, TOMATES, LARD GRILLÉ, SAUCE À LA FETA ET MOZZA, FILET D'HUILE D'OLIVE
 - CHOUX FLEUR RÔTI, HOUMOS, LENTILLES CORAIL ET GRENADES
 - STEAK DE THON ALBACORE : WOK DE LEGUMES ET SAUCE TERIYAKI +2.5
- TARTIFLETTE CONTEMPORAINE : POMMES DE TERRES, LARDS GRILLÉ, ŒUF POCHÉ, BLEU ET REBLOCHONS
- BŒUF BOURGUIGNONS TRADI : SERVI AVEC SES CHAMPIGNONS ET POLENTAS
- BRUSCHETTA SALVADOR : SAUCE AU BLEU D'AUVERGNE, MOZZA, CAMEMBERT, REBLOCHON, LARD GRILLÉ

SALADES GÉANTES

- CONTINENTALE : TOAST DE CHÈVRE SUR DU PAIN DE CAMPAGNE, ŒUF POCHÉ, LARDONS
- SALADE CAESAR : POULET FRITS, SALADE ROMAINE, SAUCE CAESAR, PARMESAN ET CROUTONS DE PAIN
- LA PÉRIGOURDINE : GESIERS, FOIE GRAS, HARICOTS VERTS, LARDONS, NOIX +5.5

DESSERTS

- L'ENTRE DEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE
- ILE FLOTTANTE AU CARAMEL BEURRE SALÉ
- CRUMBLE FONDANT AUX POIRES VANILLÉ
- CHEESECAKE AUX SPECULOOS ET CARAMEL BEURRE SALÉ
- TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE

- FARANDOLE DE DESSERTS
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU CHOCOLAT
- PROFITEROLE GÉANTE AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE
 - TIRAMISU AUX FRAMBOISES
 - RIZ AU LAIT FAÇON MENDIANT

